



**Clio. Femmes, Genre, Histoire**

14 | 2001  
Festins de femmes

---

## En Roumanie, l'autre moitié du rite : les cuisinières des morts

Claudine Vassas

---



### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/clio/105>  
DOI : 10.4000/clio.105  
ISSN : 1777-5299

### Éditeur

Belin

### Édition imprimée

Date de publication : 1 novembre 2001  
Pagination : 119-153  
ISBN : 2-85816-592-0  
ISSN : 1252-7017

### Référence électronique

Claudine Vassas, « En Roumanie, l'autre moitié du rite : les cuisinières des morts », *Clio. Histoire, femmes et sociétés* [En ligne], 14 | 2001, mis en ligne le 14 novembre 2006, consulté le 19 avril 2019.  
URL : <http://journals.openedition.org/clio/105> ; DOI : 10.4000/clio.105

---

Ce document a été généré automatiquement le 19 avril 2019.

Tous droits réservés

---

# En Roumanie, l'autre moitié du rite : les cuisinières des morts

Claudine Vassas

---

Pour eux, la terre, n'est-elle point transparente  
en face d'un ciel, plein comme un corps ?  
Cette terre ardente, où se lamente  
auprès des sources l'oubli des morts.  
Rainer Maria Rilke, 1926, Vergers (p. 59)

- 1 L'ethnographie roumaine, depuis ses premiers collecteurs de la « littérature orale » relative à la mort, a mis l'accent sur l'ample dispositif mythico-rituel déployé en ce domaine. Sa particularité est d'articuler un faire prolongé sur plusieurs années accompagné d'un *dire* constitué de lamentations réitérées et de chants spécifiques décrivant le voyage que doit accomplir le mort, les épreuves qu'il doit franchir avant d'accéder au repos. Très vite détachés du contexte de leur énonciation, rassemblés en recueils autonomes, ces « chants » sont apparus comme une « mythologie poétique » à ramener au mieux à un « christianisme cosmique » dont ils seraient l'ultime trace<sup>1</sup>. À côté de ce corpus transmis, cité, recopié et augmenté par l'apport de nouvelles variantes, un nouveau courant reprend les matériaux et les traite comme des énoncés de croyances nous informant sur la conception de l'âme, son devenir métaphysique, les représentations de l'au-delà, et comme la glose des gestes rituels effectués au cours du cérémonial funéraire qui trouvent là leur explicitation et leur légitimisation. Dans un cas comme dans l'autre le texte fait autorité et fonde le discours des ethnologues, même lorsque ces derniers se confrontent avec le « terrain », puisque on peut dire que la reprise de ce thème constitue une sorte de passage obligé pour tous.
- 2 La première entreprise fut donc de retrouver avec la vacance que donne d'abord la non connaissance de la langue, *le plaisir de ne pas comprendre* ainsi que l'écrit si justement Jean Pouillon, de s'abandonner à l'opacité déconcertante d'un monde à la fois étrange et familier<sup>2</sup>. C'est à cela que je me suis arrêtée d'un séjour à l'autre, redonnant toute primauté au voir et au ressentir, m'attachant aux choses les plus banales, aux gestes les moins spectaculaires au sein même de cette mise en scène exacerbée de la mort propre à

la Roumanie, qu'il s'agisse des veillées et cérémonies étalées sur les trois jours précédant l'enterrement, des célébrations collectives qui jalonnent les saisons, ou des offices religieux et paraliturgiques se répétant sept années durant après un décès. Dans ce pays où les morts n'en finissent pas de mourir, les vivants n'ont de cesse d'accomplir envers eux de lourds devoirs, de remplir des charges coûteuses, de payer jusqu'à leur mort. Plus encore, aujourd'hui, de crainte que ceux à qui il reviendra de « donner » pour eux ne « fassent pas les choses comme il faut », ils anticipent leur mort et, pour leur compte, s'attachent à régler de leur vivant la dette de leur vie<sup>3</sup>.

- 3 Parmi les fêtes dites de « commémoration », certaines sont appelées « *mosii* », fêtes des « ancêtres ». Ainsi désigne-t-on le cycle automnal qui, entre le premier et le six novembre, dans les maisons, dans les églises et dans les cimetières, réunit la parenté pour offrir aux morts familiaux des lumières, des libations et des nourritures. Ces dernières vont de la simple *coliva* – une préparation à base de blé bouilli, de sucre et de noix pilées qui avec la *tsouïca*, l'eau de vie de prunes, est l'accompagnement obligé de tous les temps du rite – à des repas complets et même à des festins pris sur les tombes ou tout près, car il convient en ces occasions de « manger avec les morts », à leur table. Qu'il s'agisse de la confection de la *coliva* ou des banquets funéraires, les femmes de la maison sont requises, et tout particulièrement les plus vieilles, qui, ordonnatrices et maîtresses de la coutume, sont appelées elles aussi « *mosii* », un terme qui désigne également l'accoucheuse traditionnelle et les morts collectifs auxquels on offre ces agapes, « ancêtres » dont il conviendra, au regard des vivants qui les convoquent et les installent parmi eux, d'interroger la nature et le statut singulier.

La *coliva* du mort (voir ill. 4 et 5)

- 4 Tout juste arrivée dans le cimetière de la petite ville de Bistrita, au nord de la Transylvanie, pour une première visite, je découvrirai dans une pièce attenante aux allures d'entrepôt mais faisant office de chapelle funéraire le premier mort. Il reposait dans l'attente de la sépulture dans son cercueil, couvert de fleurs, le visage découvert. Autour de lui sa famille proche, des femmes surtout se lamentant, des enfants tout contre, des hommes aussi plus distants. À côté, une table était dressée avec de l'eau de vie et des gâteaux, la sombre *colivaque* l'on prépare pour chaque mort et que chacun se doit de partager. Dans les jours qui suivirent je fus conviée à manger ces mêmes gâteaux sur les tombes où les familles les apportent après qu'ils aient été bénis par le pape et les distribuent aux pauvres, aux mendiants, aux tziganes omniprésents et aux étrangers. Et le geste se répétait, accompagné chaque fois de l'injonction « mangez, c'est pour les morts ! ». Et cela, comme je l'appris plus tard, tant pour un mort récent que pour un mort ayant accompli selon la doxa tout le parcours qui, conduisant l'âme libérée de son corps charnel à sa « délivrance », lui permet d'accéder au repos et en retour de laisser les vivants en paix.
- 5 En effet que nous disent ces « Chants des Aubes » qui, de manière si poétique, évoquent l'envol final de l'âme prenant son essor à l'image d'un oiseau lorsqu'ils la suivent dans son voyage ? S'y dessinent les contours d'un corps invisible certes, mais gardant tout au long de sa progression dans l'au-delà les attributs et les besoins d'un corps vivant : l'âme migrante a des membres, des sens, elle a froid ou chaud, mais surtout elle a faim et on ne peut la rassasier<sup>4</sup>. D'ailleurs ceux qui mangent la lourde *coliva* disent : « Quand on mange des *coliva*, on a faim, on a toujours faim, car ce n'est pas nous qui mangeons, ce sont les morts » et encore « on mange pour eux, pour qu'ils aient à manger dans l'autre monde »<sup>5</sup>. Il incombe donc aux vivants de « nourrir les âmes ». Ainsi tous les rites de

« commémoration » dont on nous a parlé et auxquels nous avons participé sont l'occasion de réitérer cette manducation de la *coliva* entamée en présence du corps réel.

- 6 Lorsqu'un décès est imminent, la femme la plus ancienne de la maison, celle qui porte donc ce nom de *moasa* ou une vieille femme étrangère mais sachant « ce qu'il faut faire » est invitée à procéder à la confection du gâteau. La veille elle met à tremper dans un chaudron des grains d'un blé réservé à cet usage, béni au préalable pendant le Carême. Lorsqu'ils sont gonflés et attendris elle les fait bouillir durant deux ou trois heures puis laisse refroidir toute la nuit. Le lendemain elle commence à pétrir le blé comme de la pâte. Selon Gabriela, une jeune amie roumaine qui a assisté à la préparation, « c'est le moment où la femme est touchée par le souvenir de tous ses morts et laisse tomber des larmes »<sup>6</sup>. Ensuite elle incorpore à la bouillie ainsi produite des noix écrasées et un peu de sucre et modèle la *coliva* de façon à ce qu'elle forme un bloc rectangulaire. Elle lisse le dessus et le « glace » avec un mélange de sucre et de café ce qui renforce sa couleur brunâtre. La décoration est constituée de petits bonbons colorés, de pastilles rondes comme celles que les pâtisseries utilisent. Mais une croix est dessinée au centre, une bougie plantée et parfois l'initiale du prénom du mort apposée. Quand cette première *coliva* est achevée – d'autres suivront –, elle est bénie par le pope et placée sur une petite table au chevet du corps. Toutes les personnes qui viendront rendre visite au mort se verront offrir deux verres d'eau de vie « un pour eux et un pour le mort » qu'elles ne peuvent refuser et sont dans l'obligation de boire aussitôt. De même qu'elles doivent, avec la cuillère plantée dans le plat, prendre une portion de *coliva* et la manger auprès du mort. La couleur et la consistance du gâteau, sa fadeur – même si on tend au jourd'hui à le « parfumer » de quelques gouttes de citron ou d'une pincée de cannelle –, le fait de le manger devant le cadavre créent d'abord un obscur sentiment de malaise qui donne très vite l'impression de mâcher avec la pâte granuleuse quelque chose qui s'apparente au corps étendu. Les popes interrogés sur la présence du gâteau lors des offices qu'ils célèbrent pour les défunts affirment de leur côté : « la *coliva* c'est le corps du mort ! ». L'équivalence ici posée avec la force de l'évidence est, dans d'autres circonstances, simplement mise en actes. Ainsi dans le cas d'une disparition par noyade ou accident, ou quand un décès s'est produit au loin et que le corps ne peut être rapatrié et enterré « chez lui », on procède à tous les rituels funéraires en présence et pourrait-on dire « sur le corps » de la *coliva* qui, de la maison au cimetière en passant par l'église, accomplit tout le parcours. De même lorsqu'à l'issue des 44 commémorations personnelles d'un mort qui ponctuent, tous les dimanches, la première année de deuil, on veut marquer la clôture de ce premier temps du cycle individuel, la maîtresse de maison offre invariablement au dernier office 44 cierges et 44 boîtes d'allumettes ainsi que des denrées alimentaires qui varient selon la saison : 44 pommes, 44 œufs, 44 pièces de charcuterie, etc., mais une seule *coliva* est posée sur la table ou la tombe où sont rassemblés ces dons<sup>7</sup>.
- 7 Pourtant un mythe d'origine vient à la fois dénier et confirmer ce rapport d'identité. Tandis que Gabriela assistait à la fabrication de « la *coliva* du mort » par la vieille Vasilica Dima, celle-ci lui raconta ce qui suit : « La légende dit qu'autrefois c'était un gâteau anniversaire par lequel on fêtait les chrétiens tués par les païens, jetés dans le Danube ou vendus au marché comme de la viande. Alors les hommes ont refusé de manger dorénavant de la viande pendant le jeûne ou les jours où l'on fête les ancêtres – les *mosii* – en préparant pour leur mémoire un gâteau de blé »<sup>8</sup>.

- 8 Cette analogie entre le gâteau et le corps du mort parfois exprimée de façon très directe se noue aussi par le détour de gestes humbles qui dessinent plus subtilement un nouvel espace de rencontre.
- 9 Un décès advenant dans une maison particulière, le corps, lorsque cela est possible, est aussitôt exposé sur le balcon de la maison ou dans la cour et la « *coliva du mort* » ayant été préparée et placée sur sa poitrine avec son cierge allumé, un premier repas est pris tout à côté ou dans la cour de la maison où l'usage s'est maintenu jusqu'à une période récente d'enterrer ses morts. Aujourd'hui en ville, comme j'ai pu le voir à l'église Saint Spiridon à Bucarest, dès que les familles arrivent avec leurs gâteaux et leurs « offrandes » (de grosses brioches tressées en forme de couronne, des *coliva*, des cierges en cire vierge allumés et des fruits) pour les faire bénir à l'office des morts qui se tient tous les dimanches, on improvise des tables de fortune en mettant des planches sur des chaises ou même en utilisant les stalles. Chaque famille se place dans la travée qui lui correspond et les popes, dans une église qui semble transformée en réfectoire, circulent de part en part pour bénir les nourritures qui seront consommées sur place. On leur donne aussi du vin mélangé à de l'huile et ils pratiquent des libations sur les grosses *coliva* et sur les dalles car ces dernières recouvrent aussi des morts. De fait leurs déplacements et leurs gestes sont exactement ceux qu'ils accomplissent dans les cimetières aux enterrements et pour toutes les « commémorations » où ils officient sur les tombes, en les aspergant plus généreusement encore, suivis en cela par les familles qui, pour toute bouteille débouchée, versent la valeur d'un bon verre sur la terre « pour les morts ». Dans l'un et l'autre lieu les femmes se comportent comme des hôtes et convient à leur table les pauvres et les tziganes qui se pressent autour et aussi de vieux popes misérablement vêtus qui errent dans les travées et les allées en attendant qu'on les sollicite et surtout qu'on les nourrisse et les abreuve. Au cimetière, où les tables sont mises sur des planches et sur des bancs, nombre de convives s'installent pourtant à même le sol, à même les pierres. La veille en effet les femmes sont venues avec des balais et des outils de jardinage, nettoyer et ranger mais surtout « préparer les tombes ». Lorsque celles-ci sont recouvertes d'une dalle, elles vont dans une partie du cimetière chercher de la terre qu'elles rapportent pour pouvoir la travailler. Sinon avec une bêche la terre est retournée légèrement de façon à lui donner l'aspect d'une sépulture fraîche, ensuite elle est remontée de la périphérie vers le centre, ratissée sur toute sa surface en dessinant avec les dents du râteau des lignes qui se croisent, des diagonales et des losanges, puis égalisée sur le pourtour jusqu'à former un parallépipède délimitant la place d'un corps. Commence alors le travail d'ornementation : des fleurs à tige écourtée sont piquées et ceignent le quadrilatère. Une croix centrale est tracée puis surdessinée par d'autres fleurs alternant avec de petites bougies de cire jaune piquées à intervalles réguliers. Enfin, leur tâche achevée, les femmes parfont la décoration en parsemant l'ensemble de pétales. Ainsi « préparées » les tombes ressemblent maintenant à de gros gâteaux, elles sont l'exacte réplique des *coliva* marbrées qui en retour, apparaissent comme des tombes miniatures.
- 10 On peut donc dire à l'issue de ce premier ensemble que partout où il y a la *coliva*, toujours singularisée, il y a le corps du mort. Elle le présentifie et l'incarne quel que soit l'avancement supposé de l'âme du mort dans l'au-delà et cela à travers trois lieux, trois espaces équivalents : la maison, l'église et le cimetière. Il reviendrait donc aux femmes de maintenir la matérialité du corps, sa chair même dans la *coliva* pétrie de leurs mains et de leurs larmes mais, en modelant gâteaux et tombes, ne travaillent-elles pas obscurément

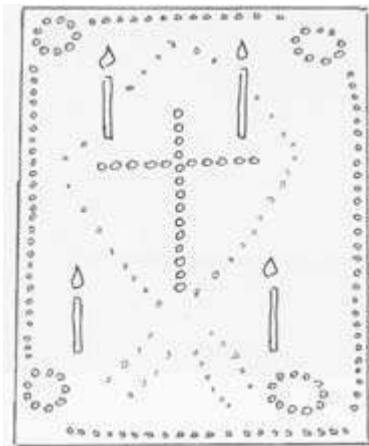
aussi « la capacité de la forme humaine à devenir un lieu, une impersonnelle – et fatalement étrange, voire inquiétante – zone de vivant » ?<sup>9</sup>

- 11 Si j'ai intitulé ce texte « *l'autre moitié du rite* » c'est parce qu'en m'attachant à suivre du côté des femmes tous les moments où la *coliva* est fabriquée, manipulée, transportée, offerte et mangée ainsi que les infimes gestes qui en s'appliquant à l'entretien de tombes, nettoyées, illuminées, « décorées » à l'image des gâteaux, dessinent un lieu du corps, j'ai cru voir comme un déni de ce que le travail du rite – tel du moins qu'on le glose – opèrerait ; c'est-à-dire la séparation de catégories, le corps et l'âme, l'ici-bas et l'au-delà, le mort et le vivant.
- 12 Lorsqu'elles entament le « Chant des aubes » devant la fosse au moment de l'inhumation, les vieilles femmes débutent par cette adresse :  
 Terre, terre, toi dorénavant  
 que tu sois mon parent  
 Et toi, poussière de terre  
 que tu sois ma sœur  
 que tu sois légère
- 13 Ceux qui ont noté ces paroles ont relevé que l'âme n'y est jamais nommée par le terme qui la désigne habituellement « *suflet* » mais par la périphrase de « jeune errante », que corps et âme ne sont jamais évoqués clairement et que de curieuses contradictions se font jour puisque, entre autres recommandations, il est dit à « l'âme » : « que tu ne pourrisses pas » (*sa nu putrezasti*)<sup>10</sup>.
- 14 Une autre interrogation concerne aussi l'identité attribuée à ceux qui mangent cette *coliva* « avec » ou « pour les morts ». Quant à celles qui la confectionnent, la distribuent ou la reçoivent et qui sont pour cela appelées *mosii* – « ancêtres » et accoucheuses – quelle place tiennent-elles dans ces échanges ?
- 15 De la *moasa*, la « femme qui aide » bien connue, et qui procède à la naissance aux gestes efficaces, nous retiendrons pour la Roumanie les deux traits qui permettent son assimilation à l'« ancêtre ». Longtemps c'est la mère du père de l'enfant qui en fit office avec pour première tâche de couper le cordon ombilical et de soulever le nouveau-né « en lui souhaitant de perpétuer les traditions de la lignée consanguine ». Sa deuxième fonction réside dans la préparation d'un repas se déroulant le troisième soir après la naissance de l'enfant où, selon la croyance commune, viennent au foyer les *ursitoare*, les « fées du Destin », qu'il faut accueillir en dressant la table. Celle-ci comprend – car elles sont trois – trois verres de vin, trois tranches de pain, un peu de sel et une cruche d'eau. Inscrire l'enfant dans le lignage et recevoir à sa table les êtres de l'au-delà, tel est le rôle de la *moasa* et aujourd'hui elle continue, à côté des sage-femmes professionnelles, à accomplir ces deux fonctions. Toute femme souscrivant à la condition préalable peut en faire office aussi l'appellation de *moasa*, devenue titre honorifique, s'est élargie à celles qui en cuisinant pour les morts assurent aussi, nous le verrons, la continuité des lignages<sup>11</sup>.
- 16 À côté des *bocete* – les lamentatrices ponctuelles – et des « aubes », nom donné aux femmes se faisant une spécialité de chanter les longs poèmes du même nom qui assurent le départ et le voyage de l'âme, officient en effet, selon une tout autre temporalité, les cuisinières et les pâtissières. Il leur incombe, sous la direction de la plus ancienne, de préparer, ici et là, au fil des ans, dimanches et fêtes, tous les repas et tous les banquets qui, dans les maisons et dans les églises ou plus souvent aux abords de ces dernières dans

des espaces réservés jouxtant les cimetières, tissent les allers et retour du mort aux morts et de ces derniers aux vivants.



ill. 4 La *coliva* du mort



ill. 5 tombe. Exemple pris au cimetière de Bistrita.

#### La « table du mort »

- 17 On l'a déjà noté, dès l'annonce d'une mort, les préparatifs culinaires commencent. Alors que des interdits très stricts s'attachent à la plupart des activités domestiques (balayer, coudre, etc.), une grande agitation se dessine autour des fourneaux. En effet toutes les nuits qui précèdent l'enterrement, tous les jours aussi, avant le départ du cortège et au retour du cimetière, des repas associant à la famille, les voisins, des pauvres et même des étrangers toujours recherchés et bienvenus en cette circonstance, rassemblent autour du mort le maximum de convives. Installé sur le balcon de la maison ou dans la cour auprès d'un grand feu, il fait figure d'hôte tenant table ouverte et recevant tous ceux qui, sans discontinuer, viennent lui tenir compagnie. Il y a quelques années le repas à proprement parler dit « d'enterrement » était pris juste avant le départ du cortège et même dans la nuit le précédant, à l'issue de la dernière veillée autour de une heure du matin. En voici un exemple :

À l'enterrement de 1927 on avait même installé deux rangées de tables en toute règle, au milieu de la cour, avec des planches se joignant aux extrémités, sur lesquelles on avait étendu des toiles. Les convives étaient assis par terre, ou sur des traverses de bois, à la lumière des cierges de cire tenus dans la main et mangeaient

dans des écuelles de terre de la soupe de poisson, un plat de riz de Carême avec de l'huile, avec de la *mamaliga* qui était placée en tranches sur la table, du vin et de l'eau de vie de prunes.<sup>12</sup>

- 18 Aujourd'hui ce repas, qui, pour sa composition, épouse toujours les inflexions du calendrier, a plutôt lieu au retour du cimetière et peut prendre la forme d'un grand banquet réunissant jusqu'à deux cent personnes comme celui auquel j'ai pris part à Bistrita. Quelle que soit son ampleur il prend le caractère d'un menu de fête et se caractérise par l'abondance des mets et des boissons :

Les cuisinières font beaucoup de pâtisseries pour les brioches, les gâteaux et les galettes. Les plats sont ceux que l'on mange à tout repas roumain : des *sarmale*, choux et viande hachée, du *ciorlic*, pot au feu au goût de citron avec jus de maïs fermenté, du riz, de la viande grillée. Pour le plat principal on essaie de faire celui que le mort préférerait. On fait des quantités de nourriture. Toute personne venant présenter ses condoléances doit partager le repas. On compte toute la parenté, tous les voisins et villageois et surtout les étrangers du village. Pour chaque nouveau venu on fait de la place autour de la table et on n'accepte aucun refus.<sup>13</sup>

- 19 Cette obligation à laquelle on ne peut se soustraire élargit donc à tous ceux auxquels les femmes offrent à boire et à manger, non pas le statut d'« intermédiaire » privilégié entre morts et vivants longtemps reconnu aux pauvres aux mendiants et aux représentants des ordres monastiques, mais celui de « mort ». En Roumanie c'est majoritairement aux tsiganes et aux vieux prêtres tombés dans la misère qui hantent les cimetières qu'est dévolu ce rôle. On sait qu'ils sont par leur position même – l'errance, la marge – assimilés à des morts, figures fantomatiques mais pourtant visibles des morts invisibles. On a aussi longtemps reconnu en eux des images de ces morts entre deux états qui n'ont pas encore effectué le « passage ». Or, ce que donne à voir la communauté des mangeurs au cours des repas et des commémorations, c'est un brouillage, une compénétration des espaces et des appartenances telle que tout vivant, vieillard mais aussi enfant, étranger du dedans (par excellence le tsigane) ou du dehors (le « voyageur » le « passant »), est requis pour occuper la place. Par tous, et au premier chef par les vieilles femmes qui préparent ces repas, sont incarnés les destinataires absents rendus maintenant présents comme l'attestent ces glissements de langage qui font passer de « manger et boire avec le mort » à « manger et boire pour le mort », et jusqu'à « faire manger le mort ». Et en effet toutes ces potentialités sont mises en scène, illustrées au cours des offices et des repas s'accompagnant de distributions de nourriture tant à l'extérieur que dans la sphère familiale. C'est d'ailleurs dans son intimité que l'office des femmes a pu revêtir la forme la plus extrême. Stahl note à propos de la fabrication du cercueil qui se déroule le deuxième jour :

Au mort Caloian, le cercueil était tapissé de bleu. Le couvercle du cercueil est confectionné en même temps, mais il est soumis à une cérémonie particulière. Ainsi le lendemain, à l'enterrement de 1938, ce couvercle a été apporté et placé dans l'antichambre, juste devant la porte du corridor, la partie concave à terre. Sur les quatre coins du couvercle une femme a collé des cierges allumés. À l'intérieur du couvercle on a mis de la *mamaliga* et des écuelles avec des aliments. Tout le monde présent s'est réuni autour du cercueil et chacun a reçu un cierge allumé qu'il a tenu dans la main. La veuve a encensé cette table, après quoi toute l'assistance a commencé à manger et à boire avec deux verres d'eau de vie et un craquelin.<sup>14</sup>

- 20 Par ailleurs chaque nuit, dans cette cour ou dans la pièce principale de la maison, un repas réunit autour du mort tous ceux qui ont participé à la veillée. Les personnes les plus âgées de la compagnie siègent à la table d'honneur non loin du cercueil auprès duquel une petite table ronde a été dressée avec une chaise. C'est la « table du mort ». Avant qu'un



pauvre – dont le sexe et l'âge correspondent à celui du défunt – ne soit invité à s'y asseoir par la *moasa* et à goûter aux plats préparés pour qu'il les emporte ensuite chez lui, un prêtre précédé de son aide porteur de la « *coliva du mort* » en fait le tour et l'encense. Voici l'inventaire des objets et des aliments rassemblés sur l'une de ces tables :

Une lampe à pétrole allumée, une boîte d'allumettes posée sur le bord inférieur de la lampe, trois petits pains avec au milieu une monnaie enfoncée dans la mie. Trois œufs, trois tasses : une avec de l'eau de vie, une avec du vin, la dernière avec de l'eau. Deux verres : un avec du vin et l'autre avec de l'eau. Trois morceaux de pain de maïs. Un couteau, une cuillère et une fourchette. Quatre assiettes en céramique : une avec du chou, une autre avec une purée de haricots blancs, la troisième avec de la soupe et la dernière contenant du riz avec du poisson et une salière. Des morceaux de pain au lait, du fromage, trois morceaux de polenta préparée. Un miroir, un rasoir.<sup>15</sup>

- 21 Alors que la veillée ponctuée de jeux s'est déroulée dans le plus grand brouhaha, maintenant, le silence est requis. Les vieillards mangent en silence les mets préparés par les femmes car leur menu est rigoureusement identique à celui du mort. Ainsi « prennent-ils » le premier repas que celui-ci est censé partager avec les *mosii*, conviés au festin au point que parfois tout à côté sont dressées pour eux des tables identiques garnies des mêmes mets, avec leurs chaises et leurs couverts. La maîtresse de maison aidée des parentes et des voisines s'empresse auprès de ces hôtes invisibles. Le moment est solennel car ils remplissent de leur présence tout l'espace autour du mort et celui où les anciens se tiennent, mâchant lentement les nourritures posées devant eux. Cet interdit de parole est nécessaire pour que la « chaîne du temps », brisée par l'irruption de la mort et restaurée par ce biais, ne se rompe. En contrepoint à ce silence, la grande animation régnant dans la cuisine où s'affairent les cuisinières, les jeux des enfants et leurs voix. Ils jouent « à la paille » :

Les enfants se rangent en ligne. On laisse la paille à un enfant qui la cache et les autres commencent à la chercher. Ils disent que leur petite paille est un cierge dont la lumière pourra être aperçue par « le voyageur » et que peut-être il viendra partager le jeu avec eux.<sup>16</sup>

- 22 J'avais déjà été frappée par la présence de tout petits enfants lors des « illuminations » qui la nuit, pour les fêtes des « *mosii d'Automne* » en Transylvanie où j'ai pu les suivre, conduisent les villageois dans les vieux cimetières qui s'étendent au flanc des collines. Tandis que les femmes, âgées, qui le plus souvent « savent », circulent, s'écartent à la recherche d'une ancienne sépulture – car l'espace des morts déborde le cimetière, s'élargit aux vergers ou aux champs voisins, s'enfonce dans les bois – s'arrêtent lorsqu'elles pensent en avoir repéré la trace pour s'y recueillir quelques instants en y déposant quelques fleurs et en l'éclairant, des bambins âgés de quatre à six ans, encapuchonnés ou coiffés de bonnets aux vives couleurs, s'agglutinent autour des tombes familiales elles aussi « préparées » auparavant par les femmes. Lutins, graves ou malicieux, faisant cercle, ils allument et surveillent les cierges, soufflent parfois sur les bougies comme on le fait autour d'un gâteau d'anniversaire, pour le plaisir de les voir s'éteindre et de les rallumer aussitôt. Ce « jeu » n'est cependant possible que parce qu'ils sont eux aussi très tôt familiarisés avec la mort par les vieilles femmes qui les prennent avec eux lors des visites mortuaires, qu'ils accompagnent aux enterrements. On leur fait embrasser le mort, on les tient penchés au-dessus des fosses comme je l'ai vu faire à Bistrita. On leur montre et leur explique ce qui se passe, ce que l'on fait. Les *mosii* – accoucheuses potentielles ou cuisinières – veillent sur eux. Elles ont aussi la charge d'entretenir les tombes dans le coin du cimetière qui est réservé aux enfants, de

confectionner pour les enfants morts sans baptême des gâteaux et en retour les enfants ont un rôle à tenir dans la partition de la mort.

- 23 Ainsi, pour marquer l'ouverture, les étapes et l'achèvement du cycle des célébrations individuelles, procède-t-on à une cérémonie dite du « *don du pain* » qui requiert la participation des enfants. La *moasa* allume le four et prépare la pâte nécessaire à la confection de sept pains : six grands et un plus petit. Selon Gabriela qui a interrogé la femme chargée de cette tâche dans la maison de l'une d'entre elles, Dima, dont le mari venait de mourir : « Deux, marqués par une incision, sont pour Dieu, deux avec une croix, pour le Saint Archange, deux sans aucun signe sont pour le mort et le plus petit couvert de coupures en diagonales est pour les douaniers et les brigands ». Elle nota aussi ce qui suit :

La veuve disposa alors le tout sur un plateau non sans avoir pris soin de planter une bougie et de l'allumer sur chaque pain et d'ajouter du fromage et des œufs. Elle posa le plateau ainsi garni sur le lit où son mari avait rendu l'âme et dit : « Mon Dieu, ces deux petits pains sont à toi, sois clément avec l'âme de mon mari. Ces deux petits pains sont à toi Saint Archange, mène l'âme de mon mari à Dieu pour la laisser dans le Paradis. Ce petit pain est à vous, douaniers et brigands, laissez donc l'âme de mon mari passer à Dieu ». Rien ne fut dit à propos des deux « *pains du mort* ». Ensuite elle posa le plateau sur le sol, au milieu de la pièce où jouaient les enfants qui aussitôt s'installèrent par terre tout autour pour tout manger.

- 24 Six semaines après la mort le « *don du pain* » est réitéré, mais cette fois il est fait en direction des voisins ou mieux encore de « *passants* » d'où son appellation de « *sortie des petits pains de la maison* ». Enfin sept ans après la mort, date où autrefois avait lieu l'exhumation des restes du défunt et un deuxième enterrement en présence bien sûr de la coliva, la *moasa* confectionne aussi un grand pain en forme de couronne ou d'oiseau nommé « *uiata* » (« l'oubliée ») que les enfants de la maison, doivent à nouveau se partager et manger jusqu'à la dernière miette<sup>17</sup>. Le mort est alors censé rejoindre le grand corps anonyme des *mosii*. Mais cela ne dispense pas les femmes de poursuivre leur office de cuisinières puisque, comme nous l'avons vu, nourrir ses morts c'est aussi nourrir la société des morts. Commence alors la ronde des grands banquets de « *commémoration* » se déroulant sur leur territoire.

À la « *table des ancêtres* »

- 25 On a déjà vu les vivants en toutes circonstances : veillées et enterrements, visites au cimetière, offices dominicaux prendre des repas et partager des nourritures avec leurs morts ; on a vu aussi l'église remplir le même office que la table domestique ou la tombe familiale. Ces usages sont facilités par le fait que la « *terre* » de la maison, tout comme le « *sol* » de l'église, sont des lieux de sépulture et, du moins en ce qui concerne les cimetières de village, qu'ils jouxtent l'église, en sont le prolongement. Désormais la célébration de ceux qui ont rejoint la communauté des morts, des *mosii*, va prendre un rythme saisonnier qui revêt toujours la forme d'un repas. Il convient de rappeler à ce propos que dans la langue roumaine : « *commémorer un mort* » (*a pomeni*) revient à « *faire l'aumône pour l'âme d'un tel* » (*pominati*) et que cela passe par un don de nourriture.
- 26 Lorsqu'on se promène dans les petits villages de Transylvanie et que l'on parcourt cimetières et églises, on ne manque pas de remarquer la particularité architecturale de ces dernières. Tout d'abord, on est charmé par ces constructions de bois aux proportions harmonieuses que seules un clocher permet de distinguer des maisons particulières et qu'un long balcon protégé par un auvent prolonge sur l'un de leurs côtés. S'alignent, ainsi

abritées, de longues tables flanquées de bancs. Parfois c'est dans la cour de l'église que l'on retrouve ces mêmes tables, elles aussi surmontées d'un toit soutenu par de petites colonnes. Dans d'autres régions de Roumanie comme la Valachie, on peut aussi rencontrer de telles églises. Celle de Drăganu, l'une des plus anciennes – elle date de 1785 – est surtout connue pour les têtes de chevaux sculptées dans le bois qui soutiennent son toit, mais sa singularité réside dans un autre détail :

L'église a une large cour entourée de clôtures qui la séparent des champs voisins. Près de la clôture, vers l'intérieur et tout autour de la cour, on a placé un abri qui serpente et suit la ligne de la clôture. Il s'agit d'un toit ininterrompu, soutenu par des colonnettes et abritant une table longue, elle aussi ininterrompue. D'un côté et de l'autre de la table il y a des banquettes. De temps à autre, du côté extérieur, donc vers la clôture, mais sous le même abri, il y a une petite table où on pose les corbeilles remplies d'aliments et qui aide à servir ou à desservir la longue table. Il s'agit de l'un des plus grands et des plus typiques abris pour les repas en commun destinés aux âmes des ancêtres ou à des saints.<sup>18</sup>

- 27 Et en effet, quelle que soit la forme adoptée, c'est comme « *masa mosilor* », « tables des ancêtres », que toutes ces structures sont identifiées. À côté de ce modèle, on peut aussi voir dans d'anciens cimetières de villages les mêmes longues tables en bois de chêne, faites pour résister au temps, installées directement sur les tombes. Dans ce dernier cas aucun toit ne les surmonte ; ce sont elles plutôt qui font office de toiture, voire de pierre tombale puisqu'il existe des « tables des ancêtres » constituées de larges pierres plates où sont gravées des marques délimitant les lignages. Ces tables de pierre, inamovibles car soutenues par des pieds eux aussi en pierre et plantés dans la terre, se retrouvent dans les cours de quelques petites églises. Il n'est plus possible d'y prendre les repas car il n'y aurait pas assez de places pour tous ; aussi deviennent-elles des sortes d'autels sur lesquels les femmes disposent de riches nappes brodées réservées à cet usage et, groupées par lignage, les « aumônes » destinées aux morts – des gâteaux, des morceaux de lard, des œufs, etc. – qui seront mangées par des « pauvres » tandis que les familles consomment tout autour, à même le sol dans ce cas, le repas envoyé par chacune des maisons représentées :

On vient de loin aux banquets, lorsque l'habitat est dispersé ou lorsque le village est composé de plusieurs hameaux distancés. On met les meilleurs vêtements pour s'asseoir à la table des ancêtres et aussi parce que c'est un jour férié. Le repas est principalement porté par les femmes que l'on voit passer sur les routes avec, sur la tête, un récipient en bois, large, à fond plat, de forme rectangulaire. Le nord de la Valachie est la limite septentrionale de cette pratique méditerranéenne du port des charges par les femmes sur la tête. Les hommes ou les enfants aident au transport des plats. On s'assoit autour des tables par groupes apparentés...<sup>19</sup>

- 28 Que savons-nous justement de ces repas ? Qu'ils réunissent des lignages entiers rassemblés selon un ordre inscrit dans le bois ou la pierre des tables. Si nous revenons à la Transylvanie où quelques églises possèdent ces toits qui s'abaissent et se prolongent pour recouvrir les tables des ancêtres, on peut en effet déceler sur la surface de ces tables, très souvent constituées d'un immense tronc ou d'énormes poutres mises bout à bout, des entailles délimitant des espaces correspondant à tel ou tel lignage. Valeriu Butura qui a observé de près ces marques et assisté aux « commémorations » se déroulant dans l'un de ces villages il y a une quarantaine d'années, a noté les détails suivants :

Ces secteurs sont inégaux, les plus longs appartenant probablement aux lignages les plus nombreux au moment de la construction de l'église et de la table. Le jour où on prend les repas en souvenir des ancêtres, les descendants des lignages originels y mettent leurs aliments. La filiation avec le lignage originel s'efface parfois, mais la

tradition selon laquelle il faut mettre les aliments en un certain endroit se maintient : le voisinage aide à entretenir le souvenir des droits de chacun. La table des ancêtres de Rogoz a vingt secteurs. Sur le premier secteur, le jeudi de la Semaine Sainte et le premier jour de Pâques, trois femmes commémorent leurs ancêtres, toujours les mêmes, qui nourrissent là un pauvre. Sur les secteurs suivants s'installent les vieilles femmes appartenant à des lignages anciens du village, toujours pour nourrir des pauvres. Pour chaque secteur il y a entre trois et six vieilles femmes. Comme les lignages se sont multipliés, une partie des femmes met les aliments par terre, sur l'herbe et sur une natte, à côté ou en continuant la table des ancêtres. Les pauvres qui assistent à la commémoration reçoivent un pot en terre, une gimblette et une bougie : on leur sert à manger et on leur offre de l'eau de vie. Le Jeudi Saint on offre du chou cuisiné pour le jeûne, des petits pois au vinaigre, des pommes de terre, des fruits bouillis. Le premier jour de Pâques on offre une sorte de brioche au fromage – *pâscută* –, du rôti de porc ou de l'agneau.<sup>20</sup>

- 29 Encore une fois il ressort de ces banquets, du moins en ce qui concerne les menus, qu'ils suivent en tout point le calendrier alimentaire, en épousent les alternances (gras/maigre) et les ponctuations (Pâques, Pentecôte). On distinguera cependant deux sortes de nourritures : d'une part celles qui sont destinées au banquet familial et à tous ceux qui se présentent pour les partager selon la coutume : pauvres, étrangers, tsiganes massés pour toutes les fêtes aux abords des églises et des tombes dans l'attente de l'invitation ; et d'autre part les nourritures dites de *pomana*, d'offrande, posées sur une table « à part » et consommées par un pauvre familial « pour les morts », c'est-à-dire, comme on le fait au moment d'une mort individuelle, en mettant la « table du mort ». C'est donc comme si malgré toutes les apparences pour opérer une distinction entre le premier traitement du mort en tant qu'individu et ce fameux « culte des ancêtres » qui en prend, d'une certaine manière, le relais lorsque le mort – le « bon mort » pourrait-on ajouter – a accédé à ce statut, il y avait un maintien du mort singulier aux fêtes des ancêtres et inversement, nous l'avons vu, une présence des *mosii* au premier repas pris pour le mort et à tous ceux qui précèdent l'enterrement. Il suffit d'ailleurs de revenir à la *coliva* pour s'en assurer. Si, comme nous l'avons dit, partout où il y a la *coliva* il y a le corps du mort, la voilà en effet qui réapparaît lors des commémorations collectives.

- 30 Nous la retrouvons en effet, au gré de divers témoignages, sur les tables des ancêtres servant, au dire des ethnographes, à installer « les objet du culte », et tout particulièrement le Jeudi Saint appelé « *Joi Mari* », jour des morts. Voici une évocation de la cérémonie autour des années 1920 :

Dans la paroisse de Lupsanii (département de Jalomitza), l'intérieur de l'église, sans l'autel, a au moins trente mètres de longueur et près de neuf mètres de largeur ; le toit est soutenu au milieu par quatre colonnes. En ce jour, de l'autel jusqu'à la porte de sortie, une table large environ de deux mètres, est dressée à trente centimètres du sol. Sur toute cette surface et par terre en bordure, presque en monceaux, se trouvent toutes les *coliva*, de ceux qui ont des morts, et dans chacune sont plantées autant de bougies allumées, que le nombre de leurs morts. Autant de petits paniers où se retrouvent des *colacii*, des *capete*, une petite bouteille remplie de vin rouge, lequel servira pour arroser en croix les dalles, ce qui signifie arroser le mort au moment du Sanctus, des fruits de toutes sortes. Et le prêtre, debout, au milieu de ce tapis de bougies allumées, un grand cierge dans la main, les yeux fermés, prononce à haute voix, de mémoire, maison par maison, famille par famille, rue par rue, village par village jusqu'à la fin du sixième qui fait partie de sa paroisse, les noms de ceux qui sont dans la terre. Chaque fois qu'il commencera à prononcer les noms d'une famille, il demandera à haute voix : « Aré ? Elle, la famille, a ? », c'est-à-dire : la *coliva* ?, et on lui répond invariablement : aré ?<sup>21</sup>

- 31 En effet il n'est pas possible de prononcer le nom d'un défunt sans la *coliva* porteuse des bougies allumées qui individualisent chacun. De même pour les célébrations qui se situent en novembre et en juin avec les deux semaines dédiées sous l'appellation « *mosii toamna* » et « *mosii vara* », aux « Ancêtres d'Automne » et « Ancêtres d'Été », on assiste à un curieux échange dans de nombreux villages. Il s'agit d'une *coliva* placée dans un pot de terre neuf, piquée d'une bougie allumée que l'on s'envoie les uns aux autres, en cadeau, « pour les morts » bien sûr, avec obligation, cela va de soi, de la manger. Or un pot de terre neuf garni de la même manière est obligatoirement présent au cours de tout enterrement et offert de la même façon à l'issue de la cérémonie à une vieille femme d'où son nom de « *coliva de vieille femme* ».

Le pays des « tables mises »

- 32 Si nous reprenons les fameux « Chants du voyage de l'âme » afin d'y déceler une vision de l'au-delà, nous nous retrouvons dans un univers très différent de celui que donne à voir l'imagerie chrétienne. Celle qui orne, par exemple, les parois extérieures des grands monastères peints du nord de la Moldavie. De ce point de vue les représentations du monde orthodoxe sont identiques à celles du monde catholique : en bas l'enfer rougeoyant avec ses chaudrons bouillonnants et sa cuisine diabolique où les damnés nus sont soumis aux formes les plus furieuses de torture et de démembrement, en haut le ciel où les élus bien rangés à la droite du Père, uniformément vêtus de bleu, contemplent – avec un air de morosité profonde il est vrai – l'Éternité.
- 33 Dans les chants du voyage c'est comme si l'enfer faisait partie du trajet. Au cours de ce qui apparaît comme sa traversée, « l'âme » est soumise à tous les dangers, à toutes les tentations, c'est là qu'elle rencontre des êtres « méchants » qui, pour lui laisser « passer les douanes », lui demandent un bras, une jambe, une main... Or elle doit rester intacte et pour cela on lui conseille de donner à la place un morceau de la *coliva* qu'elle aura pris soin d'emporter. De leur côté les vivants auront figuré avec d'autres gâteaux (en forme d'échelle, de clés, de ciseaux) les objets nécessaires à ses épreuves. Lorsque « l'âme » a déjoué les pièges et les embûches, lorsqu'elle arrive au terme de son parcours, où parvient-elle ? Si prolixes jusque-là en détails les chants sont d'une très grande sobriété. Il n'y est pas question de Dieu, mais d'un « vieil homme » ; il n'y est pas question du paradis, mais plutôt d'une « grande maison avec un toit » où nous retrouvons les âmes, seules ou regroupées, assises devant des tables servies, et d'autant plus garnies évidemment qu'elles auront fait d'offrandes de leur vivant. Elles en deviennent les gardiennes selon les anciens qui en peuvent témoigner grâce aux rêves et aux visions de l'au-delà qui accompagnent certains états, en particulier ceux des femmes qui « tombent dans les vents »<sup>22</sup>.
- 34 Ainsi les nourritures données deviennent des nourritures accumulées, immense réservoir de biens ; les morts, des thésaurisateurs ; la vie éternelle, un banquet continu alimenté par les vivants qui, en retour, doivent pouvoir récupérer ces biens.
- 35 Comment, après avoir « envoyé » ces nourritures là-bas, les remettre en circulation ici ? Tout d'abord en recevant bien les « âmes ». Divers espaces domestiques sont aménagés à cet effet : pilier du balcon, rebord de fenêtre, seuil d'une porte... la *moasa* y dépose régulièrement des gâteaux, de l'eau de vie, du fromage, une étagère supporte parfois le tout garnie d'une serviette pliée en forme d'oiseau et d'une bougie que l'on allume dès la nuit tombée. Ces installations sommaires appelées « maison de l'âme », dont l'entretien incombe aux femmes de la maison, peuvent prendre une forme plus sophistiquée et

même devenir de véritables maisons, souvent appelées aujourd'hui « maisons du mort ». Défaites normalement à l'issue du quarantième jour, elles demeurent en place, habitées par de jeunes couples qui en héritent, à charge pour eux de nourrir ceux à qui elles sont initialement destinées<sup>23</sup>. Tout comme pendant les quarante jours qui suivent la mort, l'âme effectue des allers et retours entre la maison et la cimetière où, dit-on, elle vient « se reposer » des fatigues du voyage qu'elle doit entreprendre en retrouvant « son corps » ; une fois « libérée », elle continue de même à refaire ces trajets, à l'invitation des vivants qui la ramènent toujours avec des dons de nourriture comme le dit ce « Chant du mort » recueilli par Constantin Brailoïu :

Dans la vallée, une grande maison, vitres au soleil, porte sur la grand'route, toit en forme de roue, rassemble ceux du monde... Et viendront vers toi, des jeunes, des vieux, des groupes de filles, des groupes de femmes. Cherche parmi eux : des miens y seront. Quand ils te verront, ils se réjouiront, te demanderont si je pense à eux. Dis-leur bien que je leur ai envoyé la lumière de mes ruches, les fleurs de mon jardin. Et dis leur aussi que nous les attendons aux jours de grande fête, au jour du Jeudi Saint, avec des cruches neuves, avec des pots de lait, avec des tartes chaudes, avec des verres pleins comme eux les aiment bien, leurs habits lavés, séchés au soleil et mouillés de larmes.<sup>24</sup>

- 36 Ainsi chante la vieille *moasa* à son mort car c'est bien lui qui, délégué par les vivants, porte l'invitation à « ceux du monde » mais on sait que ces derniers viennent à chaque mort singulière prendre part au festin, à la table qui est préparée pour eux.
- 37 Introduire les morts invisibles dans le monde des vivants, n'est-ce pas jouer de la ressemblance entre les personnes et les lieux ? Dans cette commensalité paradoxale, puisque, de fait, bien que réunis chacun reste à sa place, à sa table – table du mort, table des morts, table des vivants – les vivants au festin ne se traitent-ils pas aussi comme des *mosii* ? S'asseoir devant les tables garnies des banquets funéraires, n'est-ce pas quelque peu passer du côté des « tables mises » propres à « l'autre monde » ? Dans tous les cas il ne s'agit pas de « communiquer » – il y a en Roumanie pour cela d'autres lieux, d'autres scènes, d'autres temps et des médiateurs spécialisés – mais plutôt d'instaurer une communauté mixte brouillant les frontières. Dans cette coprésence de mangeurs appartenant aux deux rives, les nourritures et les boissons, identiques pour tous et souvent présentées « en double » puisque de toute manière chacun « mange et boit pour et avec le mort », assurent à elles seules la parité des convives ainsi donnée à voir<sup>25</sup>. En Roumanie, c'est des morts que l'on tient sa vie et ses biens, c'est à eux qu'il faut les rendre selon le principe d'une dette infinie, ce sont eux qui les restituent tout en exigeant leur part. Aussi, bien au-delà des « commémorations » calendaires, tout repas festif pris dans une maison à l'occasion d'un accroissement de ses biens – naissance d'un veau, récolte des pommes ou du maïs, tuée du cochon – mettent dans l'obligation de leur faire un don alimentaire préparé dans un pot neuf appelé « *oale de mosii* » qui peut même donner son nom à la fête. Ainsi à Putna, en Moldavie, pour les « *mosii toamna* », ai-je vu préparer par un pope du monastère voisin venu tuer le cochon et la vieille femme qui l'assistait un « *mosii i de pifti* », une sorte de pâté gélatineux fait avec la tête de l'animal, ailleurs aussi très souvent réservée aux morts<sup>26</sup>.
- 38 Par là est affirmée la continuité entre les générations. Comme on l'a vu, le mot « *mosii* », employé au pluriel, désigne les anciens et les parents défunts, mais il renvoie aussi à la propriété terrienne et au lignage matérialisé dans ces tables « ininterrompues » (pour reprendre le terme et l'image de Stahl), qui courent au long des clôtures et sur les tombes et que les femmes « continuent au sol », lorsqu'il n'y a plus assez de place, pour que ne se



« brise pas la chaîne du temps ». Car c'est bien cette coupure irréversible instaurée par toute mort qu'il faut masquer dans l'image d'une continuité assurée par la théorie des tables mises, honorées par des hôtes invisibles ou incarnés, dressées et servies par des vieilles femmes occupant par leur fonction duelle – accoucheuses des vivants et cuisinières des morts – une place charnière. Les « *moasa* » assurent les échanges dans deux directions opposées – de la vie vers la mort et de la mort vers la vie car les enfants à naître, tout comme les biens de la terre, viennent de « l'autre monde ». Ces « passeuses » se tiennent à la jonction imaginaire des deux directions et en révèlent toutes les tensions plus qu'elles ne les résolvent. En effet, leur activité rituelle est sans fin. D'abord, il n'y a pas de banquet de clôture mais un éternel recommencement, une suite de repas à honorer. Ensuite elles pétrissent en toute occasion la *coliva* qui est le corps du mort individualisé alors que tout le procès du rituel de deuil travaille à son effacement progressif, idéalement matérialisé dans cette pâtisserie inverse nommée l'« oubliée », qui donne forme à l'âme sous la figure de l'oiseau. Enfin elles donnent à manger cette *uata* aux petits enfants pour que se perde la mémoire du mort alors qu'ils entretiennent avec elles la flamme vive de son souvenir, comme le leur enjoint d'ailleurs le « Chant des Aubes » :

De tes enfants, le chagrin  
que le chagrin les tienne sous son charme  
qu'ils ne puissent t'oublier  
et qu'ils te fassent des repas funéraires.<sup>27</sup>

39 Dans *Rhénane d'Automne*, Guillaume Apollinaire liant l'image de ces « enfants des morts » qui vont jouer dans les cimetières-jardins à celle des vieilles femmes les montre allumant ensemble et « de toute leur âme » des bougies qu'en dépit du vent qui les éteint « toujours les enfants rallument »<sup>28</sup>.

40 Et en effet ce fut une des rencontres émouvantes de ce travail que de voir se révéler progressivement ce lien entre la *moasa* et l'enfant d'abord entrevu dans les Illuminations automnales du vieux cimetière de Nasaud. Mais c'est le temps de la Semaine Sainte qui rassemble le mieux peut-être le faisceau de leurs relations. Les femmes, le « jour des morts », y confectionnent les *coliva* qui, comme on l'a vu, font le trajet de la maison à l'église pour l'office mais sont rapportées ensuite à la maison. Là, la petite « table des morts » a été dressée couverte de mets de Carême avec en son centre la *coliva* et le tout est offert à des enfants afin qu'ils mangent « pour les morts ». Or, dans les jours qui précèdent, ces mêmes enfants accompagnés des femmes se sont rendus dans les cimetières pour « préparer » les tombes. Longtemps, ce fut à date fixe, le samedi précédant le dimanche des Rameaux, appelé « *floriile* », qui en une sorte d'anticipation, fêtait déjà la résurrection :

Les femmes ainsi que beaucoup d'enfants se rendent dans la joie au cimetière pour poser derrière les croix des branches vertes de saule. Ce soir ce sont les enfants qui s'occupent des tombes. Ils posent des cierges devant les croix et retournent la terre de la tombe pour la nettoyer, car à l'occasion de Pâques on y mettra des fleurs. Les femmes regardent ce spectacle inoubliable du cimetière dans la nuit, où dansent d'innombrables petites flammes et où l'odeur de la terre retournée se mêle au parfum du printemps.<sup>29</sup>

41 Lorsque s'étant écarté des tombes éclairées on se retourne, on voit en effet se dessiner dans les contours du tracé lumineux, maintenant seul visible, brillant d'une lueur tremblante, l'espace des morts rendu sensible par les mains enfantines.

---

## BIBLIOGRAPHIE

- Andresco Ioanna et Bacou Miahela, 1986, *Mourir à l'ombre des Carpathes*, Paris, Payot.
- Apollinaire Guillaume, 1990, *Alcools*, Paris, Gallimard (Poésies, 1ère édition 1920).
- Bailly Jean Christophe, 2000, *Panoramiques*, Paris, Bourgois (Détroits).
- Baudry Patrick, 1999, *La place des morts. Enjeux et rites*, Paris, Armand Colin (Collection « Chemins de traverse »).
- Baudrillard Jean, 1976, *L'échange symbolique et la mort*, Paris, Gallimard (Bibliothèque des Sciences Humaines).
- , 1999, *L'échange impossible*, Paris, Galilée.
- Bernabe Jean, 1980, *Le symbolisme de la mort. Croyances et rites roumains*, Ghent, Blandijnberg (Communication et Cognition).
- Bernabe Jean et Lorint Florica Elena, 1977, *La sorcellerie paysanne*, Bruxelles, Ed. A. de Boeck.
- Braïloiu Constantin, 1947, *Les chants du mort*, traduits du roumain par J. Lassaing et Ilarie Voronea, Paris, Charlot.
- Cuisenier Jean, 1994, *Le feu vivant. La parenté et ses rituels dans les Carpathes*, Paris, PUF.
- , 2000, *Mémoire des Carpathes*, Paris, Plon (Terre Humaine).
- De Martino Ernesto, 1958, *Morte e piante rituale nel mondo antico*, Torino, Ed. Scientifiche Einaudi.
- Didi-Huberman Georges, 2001, *Génie du non-lieu, Air, Poussière, Empreinte, Hantise*, Paris, Les Éditions de Minuit.
- Eliade Mircea, 1970, *De Zalmoxis à Gengis Khan*, Paris, Payot.
- Fabre Vassas Claudine, 1984, *Cuisine, alimentation et manières de table dans le Sud-Ouest*, Toulouse, C.C.R.
- , 1987, « Du cochon pour les morts », *Études Rurales* 105-106, pp. 181-212.
- , 1995, « Parashiva-Vendredi. La sainte des femmes, des travaux et des jours », *Terrain*, 24, pp. 57-74.
- Pouillon Jean, 1993, *Le cru et le su*, Paris, Le Seuil, La Librairie du xx<sup>e</sup> Siècle.
- Stahl Paul Henri, 1939, *Nerej un village d'une région archaïque*, Bucuresti, Editura Minerva (Vol. III).
- , 1985, « Églises en bois de Valachie. La table des ancêtres », *Études et Documents Balkaniques et Méditerranéens*, VII.
- , 1987, « Le départ des morts. Quelques exemples roumains et balkaniques », *Études Rurales*, 105-106, pp. 449-480.
- Rilke Rainer Maria, 1978, *Vergers*, Paris, Gallimard (Poésie).
- Thomas Louis Vincent, 1975, *Anthropologie de la mort*, Paris, Payot.
- , 2000, *Les chairs de la mort*, Paris, Institut d'édition Sanofi-synthelabo (collection : Les empêcheurs de tourner en rond).



Vulpesco Michel, 1927, *Les coutumes roumaines périodiques*, Paris, Librairie Émile Larose.

## NOTES

1. C'est la thèse reprise par Éliade 1970. Sur la mort la bibliographie roumaine est importante. Vulpesco 1927 et Andreesco et Bacou 1986 donnent les références essentielles dont les ouvrages traduits en langue française.
2. Pouillon 1993 : 149-156. Les séjours dont je fais état se sont déroulés de 1990 à 1993 en Moldavie, Bucovine et Transylvanie, dans le cadre d'une collaboration franco-roumaine, voir C. Fabre Vassas 1995. Je remercie les amis roumains qui m'ont servi de guide à plusieurs reprises et m'ont communiqué des recherches inédites en particulier Sanda Larionescu pour ses textes sur « Le séjour de l'âme dans l'espace villageois » et « Se mettre à table avec les morts. Enquête sur le terrain roumain » et Anca Bratu pour « le voyage vers l'autre monde dans les croyances populaires ». Mon dernier séjour en Transylvanie s'est effectué avec Lucie Desideri qui poursuit de son côté une recherche sur les larmes.
3. Ce phénomène qui s'accroît très fortement est abordé dans Andreesco et Bacou 1986 : 189-198. Sur la dette insolvable « cette chose irréelle et innommable dont on ne peut se débarrasser » et que l'on ne peut que « faire circuler », voir Baudrillard 2000 : 16 qui élargit à tous les champs d'une modernité soumise au seul « principe d'incertitude » l'impossibilité d'un échange dans quelque domaine que ce soit. Moins radical dans « L'échange symbolique et la mort » il interrogeait (pp. 193-226) dans les sociétés modernes la rupture d'avec les modes « d'échange symbolique » qui rendaient possible dans l'« ordre primitif » cette « reversibilité possible de la mort dans l'échange » (226) qu'idéalement il prête aux sociétés anciennes et exotiques.
4. La collecte à laquelle je me réfère pour tous ces chants est celle de Constantin Brăiloiu 1947 dans sa traduction française.
5. Voir Stahl 1939 et 1988 qui reprend et élargit les premières données aux Balkans.
6. Je remercie Gabriela Balacoiu de m'avoir communiqué ces données relatives à un terrain effectué en Olténie en 1991.
7. Bernabé 1980 : 145.
8. Voir De Martino 1958 : 220 et 223-288 qui reprend et développe, à partir des exemples italiens et roumains, la thèse d'un « cannibalisme rituel » à mettre en relation avec le thème de la « Passion des céréales » qui lie rites funèbres et rites agraires et dont le banquet funéraire comme façon de « manger le mort » serait l'une des formes. Thomas 2000 : 349-399 reprend quelques unes des thèses relatives au « cannibalisme symbolique » et aux « substituts du cannibalisme » dans nos sociétés. Pour ma part dans les limites de cet article je n'ai pas voulu aborder cette question. En Roumanie, on dit que des fées avides de chair humaine et curieusement appelées « les saintes », possèdent des tables garnies où elles prennent des repas cannibales. Bernabé et Lorint 1977 : 70-83 et note 77 précisent que « les tables des Saintes » sont parfois présentes dans les rites funéraires.
9. G. Didi-Huberman 2001 : 110 et 97-122 pour un développement plus ample à partir d'une réflexion sur l'art de Parmigiani, ce « sculpteur d'ombre » qui fabriqua en 1998 une pièce en terre cuite (terracotta) et l'enfouit dans « le corps de la terre » pour la « graver dans l'esprit ». Il me semble que ces remarques sur le rapport entre le lieu et le temps et la formation d'une « image de mémoire » conviennent parfaitement à ce travail des femmes sur les tombes à partir de l'absence, de l'ombre, et que là aussi « À l'articulation exacte du

devenir-humain et du devenir lieu, il y aurait donc la disparition en tant que mise en mouvement de la mémoire » (113).

**10.** Voir Cuisenier 1994 : 393-396 et Bernabé 1980 : 67-67 et 101.

**11.** Bernabé 1980 : 152-157 et Bernabé et Lorint 1977 : 70-83 qui présentent l'ensemble des croyances relatives à ces personnages féminins ambigus. Il rapproche aussi le repas funéraire pris par les « saintes » des tables mises pour les ursitoare (note 76). Sur l'importance du lignage dans la topographie des cimetières voir Stahl 1988 : 224-229.

**12.** Stahl 1939 : 297. La mamaliga est une bouillie de farine de maïs très présente dans la nourriture ordinaire.

**13.** Notes de Gabriela Balacoïu.

**14.** Stahl 1939 : 297

**15.** Bernabé 1980 : 85-86.

**16.** Notes de Gabriela Balacoïu.

**17.** Notes de Gabriela Balacoïu. En roumain comme en français on joue sur l'homophonie avec « oubliée » pain consacré, du latin Oblata qui au <sup>XIV</sup>e siècle désignait encore l'hostie. Sur « ces gâteaux que l'on oublie » leur lien avec les morts et la mémoire, voir C. Fabre Vassas 1984 : 43-46 citant Rétif de la Bretonne, noctambule et chroniqueur des Nuits Parisiennes à propos du métier d'« oublieur » ou « oublieux » ainsi que l'on appelait ce personnage pittoresque : « Nos pères, bonnes gens à tous égards avaient pour eux une sorte de considération, parce qu'une allusion superstitieuse à leur nom d'oublieur leur faisait faire une fonction singulière, celle de troubler le repos des citoyens aux heures les plus silencieuses de la nuit, en criant d'une voix sépulcrale :

Réveillez-vous, gens qui dormez :

Priez Dieu pour les Trépassés !

Oublies ! Oublies ».

**18.** Stahl 1984 : 156.

**19.** Stahl 1984 : 158.

**20.** Valeriu Butura in Stahl 1984 : 33.

**21.** Vulpesco 1927 : 147. Les colacii et les capete sont des variétés de pâtisseries.

**22.** Bernabé 1980 consacre de belles pages à ces femmes qui voyagent en rêve dans l'autre monde dont elles rapportent des nouvelles tout en réfutant – à juste titre – la thèse du « chamanisme » adoptée par nombre de chercheurs (entre autres Andreesco et Bacou 1986 : 199).

**23.** Stahl 1938 : 310 avait déjà relevé ce phénomène des aumônes faites par des vivants à eux-mêmes mais il revêt une ampleur sans pareille selon Andreesco et Bacou 1986, et les témoignages que nous avons pu recueillir.

**24.** Braïloiu 1947 : 7.

**25.** Il ne me semble pas que l'on puisse parler dans ce cas de « communication » comme maints chercheurs le soutiennent. Ce qui est ici joué relève plutôt, ainsi que l'écrit Bailly 2000 : 66, du « registre de la "compénétration" des images, qui est celui des correspondances et de la remémorisation ». Sur le double et le « dédoublement » voir Baudrillard 1976 : 216-220.

**26.** Sur ces dons voir C. Fabre Vassas 1987 : 193-199.

**27.** Cuisenier 1994 : 393-396.

**28.** Apollinaire : 104-106 qui dans plusieurs poèmes d'Alcools revient sur ces images.

**29.** Bernabé 1980 : 146 et 147.

---

## RÉSUMÉS

L'ethnographie roumaine est connue pour l'intérêt soutenu qu'elle a porté à la thématique de la mort et à l'ample dispositif mythico-rituel destiné d'une part à écarter le mort individuel en « libérant son âme », de l'autre à ramener les morts ayant accédé au statut « d'ancêtre » par des repas de « commémoration ». Les femmes occupent une place centrale, à chacun de ces moments où elles préparent des nourritures et des offrandes pâtissières « pour les morts ». En s'attachant à suivre les modalités de la confection d'un gâteau de blé, la coliva, dont on dit qu'il est « le corps du mort », sa circulation, sa distribution et sa consommation, en s'arrêtant à d'autres tâches réservées elles aussi aux femmes comme la « préparation des tombes », l'article dessine en filigrane un parcours moins linéaire et moins univoque, fait apparaître des partages moins nets entre catégories – corps et âmes ; morts et vivants – et espaces : ici-bas et au-delà ; mémoire et oubli.

## AUTEUR

### CLAUDINE VASSAS

Claudine VASSAS est ethnologue, directrice de recherches au CNRS et enseignante au Centre d'Anthropologie (CNRS / EHESS) de Toulouse. L'anthropologie de l'alimentation qu'elle conduit depuis de longues années l'a amené à réfléchir sur la question des interdits et des prescriptions alimentaires et partant de là, sur l'élaboration symbolique des identités religieuses (*La bête singulière. Les juifs, les chrétiens et le cochon*, Paris, Gallimard, Bibliothèque des Sciences Humaines, 1994). Elle poursuit également un travail comparatif sur la relation entre le rite et le théâtre dans les cultures juives et chrétiennes en Europe du sud et en Roumanie.